

GUIDO PORRO



BAROLO DOCG "VIGNA S. CATERINA"



ZONA DI PRODUZIONE: Serralunga d'Alba- Sottozona Cru Lazzarito

UVA: 100% Nebbiolo.

SUPERFICIE: 1 ettaro

ESPOSIZIONE: Sud- Sud/Ovest in zona collinare a 400 metri s.l.m. ca

TERRENO: argillo calcareo struttura forte

ETA' MEDIA DELLE VITI: 30/35 anni

VINIFICAZIONE: metodo tradizionale a lunga macerazione, fermentazione a contatto con le bucce, senza aggiunta di lieviti per 15/20 giorni in vasche di cemento, con 3 o 4 rimontaggi giornalieri.

Invecchiamento per tre anni in botte di Slavonia di capacità da 15 a 25hl

COLORE: rosso granato intenso.

PROFUMO: fine e gradevole ma allo stesso tempo intenso con sentori di rosa e liquirizia.

SAPORE: equilibrio ed armonia predominano al gusto, la tannicità ben presente contribuisce a dotare il vino di persistenza e struttura. Il corpo e l'estratto sono elementi che caratterizzano positivamente i vini prodotti sul territorio di Serralunga d'Alba.

ABBINAMENTI: selvaggina e formaggi stagionati tipici della cucina locale, come sono moltissimi gli abbinamenti con piatti della cucina internazionale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/19°C. Stappare la bottiglia alcune ore prima di consumarlo e se possibile decantarlo in caraffa

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5%Vol

GUIDO PORRO



Via Alba, 1

12050 Serralunga d'Alba (CN) – Italia

Tel. e Fax +390173613306

E-mail: guidoporro@guidoporro.com; <http://www.guidoporro.com>

Partita iva: IT 02505250049